

Menüvorschlag GASTHAUS Firmenweihnachtsfeier 2018

Vorspeisen

- Ziegenfrischkäsemousse mit gehackten, karamellisierten Mandeln, mildem Chicorée, Zitrusfrüchte –Vinaigrette und Espelette Chili
- Winterlich gebeizter Fjordlachs mit klarem Waldorfsalat, Glühweinmarinade, gestoßenen Walnüssen und Friséesalatherzen
- Gebratene Wachtelbrust auf Spitzkohlsalat mit glasierten Maronen und Preiselbeercreme

Suppen

- Schwarzwurzelschaumsüppchen mit Cranberries und Kerbelöl
- Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer aromatisiert, sautierten Garnelen und steirischem Kernöl

Hauptgänge

- Sauerbraten vom Ochsenbäckchen mit Selleriestampf, Korinthen und glasierten Flower Sprouts
- Filet vom Kabeljau mit Spinatcreme, Grenaille Kartoffeln und gepickelten Radieschen
- Brust von der Barbarie Ente mit Rotkohl, geschmeltzen Kartoffelknödeln und Kumquats
- Hausgemachte Bandnudeln in Trüffelrahm mit gebratenen Shii Take Pilzen und Mangoldtempura

Desserts

- Variation von Spekulatius und eingelegten Trockenfrüchten mit Blutorangensorbet und weißer Schokolade
- Riegel von Passionsfrucht und griechischem Joghurt mit Banane, Butterkekscrumble und Honigweingelee

An Feiern, die Dienstag, Mittwoch oder Donnerstag stattfinden:

3-Gang Menü 42€

4-Gang Menü 48€

An Feiern, die Freitag und Samstag stattfinden:

3-Gang Menü 47€

4-Gang Menü 53€

Aperitifvorschlag

- Blanc de blancs Sekt der Sektkellerei Winterling, Niederkirchen, Pfalz pur oder aromatisiert mit Quitten-Zimtblütenfond **0,75l-45€**
- Prosecco (Schaumwein alkoholfrei), Manufaktur Jörg Schneider, Schlatt, Baden **0,75l-30€**
(beide Vorschläge können auch glasweise angeboten werden.)

Auf Wunsch können wir auch Martini, Gin Tonic, Bier vom Fass anbieten.

Weißweinvorschlag

- 2017er Riesling Gutswein, Weingut Georg-Müller-Stiftung, Hattenheim, Rheingau **0,75l-27€**
- 2017er Alter Satz (Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner, Bacchus), Weingut Alte Grafschaft, Wertheim, Franken **0,75l-27€**
- 2017er Pinot blanc, Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefental, Kraichgau **0,75l-31€**

Rosé Weinvorschlag

- 2017er Papparazzi, rosé, Domaine de Peyre, Robion, Provence **0,75l-27€**

Rotweinvorschlag

- 2016er Merlot, Les Collines, Domaine St. Jean-D`Aumières, Frankreich **0,75l-27€**
- 2016er Pinot Noir, Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefental, Kraichgau **0,75l-33€**
- 2015er Fabelhaft, Douro, Portugal **0,75l-27€**

Gerne senden wir Ihnen auch unsere Flaschenweinkarte zu!

Getränkepauschale pro Person

(Aperitif, Heimatwasser, Wein, Softdrinks, Espresso)

35€